TROISIEME EDITION

Avignon

VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2013

3ème édition

fête de la gastronomie

18 h 30,
Grand banquet
Menu 35 €

pour 800 convives
avec les **grands chefs**
d'Avignon et les **vins** des
Côtes du Rhône
Esplanade du Palais des Papes

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'ARTISANAT DU COMMERCE ET DU TOURISME

france bleu vaucluse

AVIGNON TOURISME

INTER RHÔNE

TerreAzur

Vente des tickets à l'Office de Tourisme d'Avignon
41,cours Jean Jaurès - T. 04 32 74 32 74
et par internet www.avignon-tourisme.com

www.fete-gastronomie.fr

www.facebook.com/avignon.fr

AVIGNON
www.avignon.fr

Directeur de la communication - Philippe DEBONDUE

Presse - Jean-Michel CABANNES - Mairie d'Avignon - T. 04 90 80 84 56

Mairie d'Avignon - T. 04 90 80 80 55 - F. 04 90 80 81 32

avignon.fr
communication@mairie-avignon.com





Avignon, capitale de la gastronomie

UN PEU D'HISTOIRE

Lors de sa première édition, en 2011, Avignon a été retenue comme « Ville pilote » de la Fête de la gastronomie.
Ce titre, dont la Ville s'honore toujours, est le résultat d'un dynamisme et d'un savoir-faire unanimement reconnus.
A titre de rappel, le « repas gastronomique des Français » a été inscrit, le 16 novembre 2010 au patrimoine immatériel de l'Humanité par un Comité intergouvernemental de l'Unesco.
Ces experts ont tenu à honorer ce rituel car il contribue à célébrer les moments les plus importants de la vie des individus et des groupes.
Ils ont voulu aussi protéger une tradition populaire qui illustre la diversité d'un pays comme la France, qui est célébré pour son génie des arts de la table.

Fidèle à sa réputation, Avignon organise, ce vendredi 20 septembre 2013, un banquet somptueux sur le parvis du Palais des Papes. Un banquet qui va accueillir 800 personnes qui pourront déguster un menu d'exception conçu par les grands chefs, traiteurs et pâtissiers d'Avignon et sa région.
De façon à réguler et à permettre à un plus grand nombre de pouvoir participer à cette « grand'messe » du bien vivre et du bien manger, la Ville d'Avignon a décidé de programmer les réservations à compter du samedi 7 septembre à l'Office de Tourisme d'Avignon - 41,cours Jean Jaurès - T. 04 32 74 32 74 et par internet www.avignon-tourisme.com

Enfin et pour que la fête soit complète, Marie-Josée Roig, Maire d'Avignon, a tenu à inviter 50 personnes d'une structure sociale.



Avignon, capitale de la gastronomie

Fête de la gastronomie, mode d'emploi

Grand Banquet
Esplanade Palais des Papes

Vendredi 20 septembre 2013

18h30

Tarif : 35 euros

Réservation obligatoire

Office de Tourisme d'Avignon

41, cours Jean Jaurès

Tel : 04 32 74 32 74

En cas de mauvais temps, la Ville d'Avignon a prévu d'accueillir les convives dans la salle de la Grande audience du Palais des Papes.



Avignon, capitale de la gastronomie

UN CASTING PRESTIGIEUX DE CHEFS POUR UN MOMENT INOUBLIABLE

Christian Etienne, ambassadeur incontournable de la gastronomie du Grand Sud, a su, une fois encore, mobiliser les talents pour cette troisième édition de la Fête de la Gastronomie à Avignon.

Porte-drapeau de la Gastronomie, Christian Etienne a fait ses armes chez les plus grands comme le Ritz ou l'Intercontinental, avant d'ouvrir son propre restaurant étoilé, le Saint Didier, puis le Christian Etienne, à Avignon (juste à côté du Palais des Papes).

Homme de radio et de télévision et auteur de nombreux ouvrages dédiés à la cuisine provençale, il est également Adjoint au Tourisme de la Ville d'Avignon.

Une fois de plus, il a su susciter l'adhésion de ses confrères pour réaliser et concevoir ce grand banquet.

Accompagnés de trois traiteurs, 8 chefs Avignonnais travailleront en binôme pour la préparation des plats proposés.

Cette année trois nouveaux chefs et «une chocolatière» ont rejoint l'équipe de Christian ETIENNE. Faisons les présentations :



Jean Claude Aubertin

C'est le nouveau chef de la Mirande. Originaire d'Epernay, il a débuté sa carrière au buffet de la gare de cette ville. Il a également travaillé en Suisse (dans les stations de Davos, Locarno, Crans Montana), puis à Londres dans des maisons prestigieuses (Hôtels Portman et Intercontinental). De retour en France, il est devenu chef de l'Auberge de Noves (2 étoiles) et repartira à l'étranger : Londres (où son restaurant « Ma Cuisine » obtient 1 étoile au Michelin), et au Gabon. Revenu en Provence dans les années 90, il s'installe à Saint Rémy de Provence puis à Villeneuve-les-Avignon et ouvre le restaurant « Aubertin ». Outre ses nombreuses distinctions, son arrivée à la Mirande augure une cuisine généreuse et bourgeoise. Pour la fête de la Gastronomie, il sera aux côtés de Laurent Chouviat (Restaurant L'Essentiel) pour présenter les entrées.



Avignon, capitale de la gastronomie



Richard Hémin

Originaire de Nancy, il a fait ses classes à l'Ecole Hôtelière d'Avignon, avec pour maître d'apprentissage Primo Tassan de la célèbre Auberge de France. Il a d'ailleurs œuvré dans cet établissement et en a été le chef quand ce dernier est devenu « Les Domaines ». En 2000, il reprend le restaurant « Le Caveau du Théâtre » à Avignon. Ce disciple d'Escoffier sera aux côtés d'Olivier Combe (également nouveau venu, Restaurant Le CO2) pour la conception du plat principal.



Olivier Combe

Encore une révélation de l'école hôtelière d'Avignon où il a obtenu son BTS en 1997. Après avoir travaillé, tour à tour, chez Christian Etienne, Pierre Gagnaire à Saint Etienne, la brasserie de l'Est « Paul Bocuse » et chez Pierre Orsi à Lyon, il est revenu dans le Sud pour être le chef du restaurant du golf du Grand Avignon, à Vedène.

En 2009, il ouvre dans la Cité des Papes le CO2 «la Cuisine d'Olivier 2» Il sera aux côtés de Richard Hémin pour la conception du plat principal.



Aline Géhant

Elle a fait son apprentissage de pâtissier chocolatier dans les années 2000 à Nîmes. Elle part à Paris où elle rentre à la Maison du Chocolat. En décembre 2009, elle ouvre sa chocolaterie qui porte son nom à Avignon. Elle a obtenu de nombreuses distinctions et a participé à plusieurs émissions de télévision dont « les Escapades » de Jean Luc Petitrenaud sur la 5. Tout naturellement, c'est à elle que le moment « Café-chocolat » a été confié

Ces nouveaux venus, bien entendu, font partis de l'équipe de Chefs constituée de :
Bruno d'ANGELIS - Hôtel de l'Europe – Restaurant La Vieille Fontaine
Thierry BAUCHER - Restaurant Les Cinq Sens
Laurent CHOUVIAT - Restaurant L'Essentiel









Avignon, capitale de la gastronomie

Les pâtissiers :

Bryan ESPOSITO

Chef pâtissier - Hôtel Renaissance - Marriott

Restaurant Le Pinxo - Paris

Patrick MALLARD

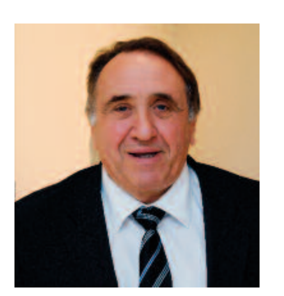
Patisserie Mallard





Sans oublier, nos trois traiteurs :

GUY MEFFRE, HELEN et Olivier MARSEILLE



Traiteur : Guy Meffre



Traiteur : Helen

Olivier Marbaud (Chef Helen Traiteur)



Traiteur : Olivier Marseille



Avignon, capitale de la gastronomie

UN MENU EXCEPTIONNEL 35 euros

APERITIF

MACARON AU POIVRON ROUGE ET PARMESAN, VELOUTE DE MOULES AU SAFRAN & CRUMBLE AUX AMANDES, FICELLE GRILLEE, AIGUILLETTE DE THON SAUCE PONZU

Bruno d'ANGELIS

Hôtel de l'Europe – « Restaurant La Vieille Fontaine » 12 place Crillon - Avignon

Thierry BAUCHER

Restaurant Les Cinq Sens - 28 rue Joseph Vernet – Avignon

ENTREE

PRESSE DE FOIE GRAS AUX LENTILLES DE SAULT,
PETITE POMME FOURREE AU CHUTNEY DE FIGUES, MELBA D'EPAUTRE AUX FRUITS SECS

Laurent CHOUVIAT

Restaurant L'Essentiel - 2 rue Petite Fusterie - Avignon

Jean-Claude AUBERTIN

Restaurant de l'hôtel de La Mirande - 4 Place de l'Amirande - Avignon

PLAT PRINCIPAL

POITRINE DE VEAU LAQUEE, JUS D'AGRUMES AU POIVRE DE TIMUT
POMME DARPHIN, PECHE FONDANTE

Richard HEMIN

Restaurant Le Caveau du Théâtre - 16 rue des Trois Faucons –Avignon

Monsieur Olivier COMBE

Restaurant Le CO2 - 3 rue Petite Calade – Avignon

DESSERT

BABA AU MARC DE BEAUMES DE VENISE

Bryan ESPOSITO

Chef pâtissier - Hôtel Renaissance - Marriott - Restaurant Le Pinxo - Paris

Patrick MALLARD

Pâtisserie MALLARD - 32 rue des Marchands – Avignon

CAFE ET SON CHOCOLAT

Aline GEHANT

Artisan Chocolatier - 15 rue des Trois Faucons – Avignon



Tous les plats seront accompagnés d'un pain de meule conçu par le Boulanger
Sébastien BEAUPÈRE



LES CÔTES DU RHÔNE POUR HARMONISER LE BANQUET

Tout naturellement les vins servis à table seront issus d'une sélection, représentant les trois couleurs, proposée par le Comité Inter Rhône.



Avignon, capitale de la gastronomie

LES HALLES
FETENT AUSSI LA GASTRONOMIE

Comme les années précédentes, les halles d'Avignon font partie de la fête.

Situées en plein centre-ville, avec leur mur végétal conçu par le botaniste Patrick Blanc, qui a également réalisé celui du musée des Arts Premiers, quai Branly à Paris. Les Halles d'Avignon sont devenues un rendez-vous incontournable, inscrit dans tous les guides touristiques.

C'est aussi un lieu très prisé des Chefs qui viennent y choisir les bons produits de la Provence.

Fortes de leur quarante commerçants, véritables ambassadeurs du goût et de la qualité, les Halles aiment la fête avec les trois bars où il est possible de déguster ce que l'on vient d'acheter sur place ou de participer aux différents événements organisés toute l'année comme « la Fête de la Truffe » en février, par exemple.

Le vendredi, la maîtresse des lieux, Martine Mergnac organise avec les commerçants toute une série de dégustations pour les visiteurs. Le samedi sera orchestré au nom de la douceur avec la participation et les démonstrations de pâtissiers, chocolatiers et confiseurs.

Pour plus de renseignements :
Martine Mergnac : 06 12 70 31 71
m.mergnac@avignon-tourisme.com



Avignon, capitale de la gastronomie

LA FETE DE LA GASTRONOMIE EGALEMENT DANS LES ECOLES

Avec 36 cantines, la Ville poursuit sa politique de qualité nutritionnelle dans les écoles mais aussi l'éducation au goût des enfants.

Tout naturellement, un menu spécial « Fête de la Gastronomie » sera servi le vendredi à midi dans chacune des cantines :

Menu

Céleri rémoulade

Quenelle Lyonnaise de brochet sauce Nantua

Carottes Vichy

Coulommiers à la coupe

Mille-feuille

A cette occasion, Scolarest distribuera à chaque rationnaire une petite toque de Chef.